51e Année. — N° 40 7 Octobre 1934

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Le problème viticole ; — Le nouveau régime des alcools ; — Le marché du blé ..... 345
L. Ravaz. — A propos de l'arrachage ..... 349
G. Coupan. — Démonstrations de motoculture ..... 352
N. — Questions diverses : Destruction des insectes des vergers ..... 358
Partie officielle. — Modifications au décret du 19 août 1921 sur les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie. — Accord franco canadien 358
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Distribution gratuite de plants de mûriers ..... 361
Bibliographie. — Manuel du conducteur de machines agricoles, par A. Gougis. — La charcuterie à la campagne, par H. Babet-Charton... 362
Tableau de la production et du mouvement des alcools (mois d'août)... 363
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

## CHRONIQUE

### Le problème viticole

Dans ma dernière chronique, j'avais indiqué que les prix pratiqués ne donnaient pas exactement le reflet de la situation.

D'une part, les décrets de juillet sur le degré minimum semblent avoir exercé une répercussion beaucoup moins grave que celle qui, suivant certains, devait en résulter ; en réalité, à la suite de leur promulgation les sorties des chais des producteurs algériens se sont manifestées par 1.174.056 hectolitres en juillet, 1.168.735 en août contre 1.098.011 en juin.

Pourtant c'est à la suite de leur publication et des commentaires passionnés auxquels les uns et les autres se sont livrés, que les cours se sont effondrés. Il n'est pas douteux que ces diatribes commencées dans un milieu rendu favorable par l'ambiance dangereuse dans laquelle le pays est plongé depuis quelques mois, ont provoqué dans tous les esprits une psychose morbide absolument injustifiée.

D'autre part, la menace d'une grosse récolte qui peut être jugulée par la mise en mouvement de l'appareil législatif, mérite d'être envisagée avec plus de sang froid.

Et puis, encore un coup, est-ce au moment du danger que le viticulteur doit déserter son poste de résistance, en criant : tout est perdu, sauve qui peut !

Quand le navire est désemparé dans la tempête — que fait le pilote ? Ne se cramponne-t-il pas à la barre ? Eh bien ! cramponnons-nous. Il nous reste un gouvernail pour manœuvrer et nous sauver. C'est la loi du 8 juillet 1933.

Certes, les modalités qu'elle renferme sont loin d'être parfaites — nous sommes loin avec elle des principes libéraux et surtout égalitaires — mais telle qu'elle est — bien adaptée aux circonstances, elle doit servir de planche de salut en aidant à rétablir autant que faire se peut l'équilibre approximatif entre l'offre et la demande.

Et précisément le gouvernement vient de nous donner l'assurance de son intervention prochaine.

Ainsi qu'annoncée dans le Conseil des ministres du 22 juillet — la rigoureuse mise en application de la loi du 8 juillet 1933 a été décidée dans une réunion du 28 juillet à laquelle assistaient les Ministre de l'Agriculture et des Finances et M. Barthe, président de la Commission des boissons à la Chambre.

Par le mécanisme combiné des articles 2 et 10 de la loi, trois millions d'hectolitres seront d'abord distillés.

Il sera, en outre, fait appel au blocage et au superblocage. Afin d'éviter l'encombrement du marché par des ventes trop hâtives, le Crédit agricole sera largement dispensé et le ministre de l'agriculture s'efforcera de faire attribuer aux viticulteurs des prêts de 25 francs par hectolitre. Le prêt sur warrant sera pratiqué aussi largement que possible par la Banque d'Algérie.

On cherchera enfin, par des moyens appropriés à réduire les surfaces excédentaires plantées en vigne et à favoriser des cultures de complément.

Sans nul doute, toutes ces dispositions ne feront que contribuer au redressement de la situation et on aura ainsi paré au plus pressé ; après on verra à faire mieux.

## Le nouveau régime des alcools

Le décret de réforme fiscale du 19 juillet dernier, a opéré dans les articles 25 et suivants la fusion du droit de consommation, de la taxe de 47 o/o et de l'impôt de 8.50 o/o sur les alcools, définis dans la nomenclature fournie par l'article 22 du décret 21 déc. 1926 :

« Les eaux-de-vie, esprits, liqueurs, fruits à l'eau-de-vie, apéritifs, vermouths, vins de liqueur, mistelles et autres spiritueux quelconques, les vins artificiels et, en général tous les liquides alcooliques non dénommés, ainsi que toutes préparations à base alcoolique.

De plus, sont assimilés au point de vue fiscal à l'alcool éthylique, les alcools méthyliques ou autres susceptibles d'être consommés comme boissons en nature ou après mélange ».

En vertu du nouveau texte, les alcools supportent un droit de consommation dont le tarif est fixé, par hectolitre d'alcool pur :

1° à 1.350 francs :

*a*) Pour les eaux-de-vie fabriquées par les producteurs récoltants et réservées aux besoins de leur propre consommation ;

*b*) Pour les quantités utilisées pour la préparation des vins doux naturels et des vins mousseux ;

*c*) Pour les produits de parfumerie, ainsi que pour les produits à base d'alcool ayant un caractère médicamenteux et impropres à la consommation de bouche, dont la liste est établie par arrêtés du ministre des finances.

2° à 2.500 francs :

Pour tous autres produits, dont 1.000 fr. pour tenir lieu de la taxe de luxe et 150 fr. en remplacement de la taxe unique.

Ainsi, pour les alcools de cru, chez les récoltants, le tarif de 1.350 fr. frappera les produits libérés aussitôt après la distillation ou manquant lors du récolement annuel ou enfin restant à la liquidation du compte d'entrepôt.

Quant aux eaux-de-vie expédiées — à moins qu'il ne s'agisse d'envoi du récoltant *à lui-même* — elles seront soumises au droit de 2.500 fr. par hectolitre pur.

Et dans le cas ou des eaux-de-vie seraient fabriquées, avec des fruits d'achat — par de simples particuliers ou même par des producteurs — même si ces derniers destinent les liquides à leur consommation personnelle, le tarif minimum de 2.500 fr. devra être acquitté.

De par ailleurs, les alcools libérés du droit de consommation par les Bouilleurs de cru peuvent être expédiés à de simples particuliers n'exerçant pas le commerce des boissons, moyennant le paiement du complément de droits exigibles, provenant de la différence des deux tarifs, soit : 2.500 — 1.350 = 1150 fr.

Pour la Corse, jusqu'au 19 juillet 1934, les vins de liqueur et les apéritifs à base de vin étaient assimilés aux vins ordinaires et affranchis d'impôt. D'autre part, le droit de consommation sur les produits à base d'alcool ne dépassait pas 358 fr. par hectolitre d'alcool pur.

Désormais, les alcools ont à supporter un droit de 358 fr. par hl.

*a*) Pour les quantités fabriquées par les producteurs récoltants et réservées aux besoins de leur propre consommation ;

*b*) Pour les quantités utilisées à la préparation des vins nouveaux ;

*c*) Pour les produits de parfumerie, ainsi que pour les produits à base d'alcool ayant un caractère médicamenteux et impropres à la consommation de bouche dont la liste est établie par arrêtés du ministre des finances.

L'impôt est porté à 990 fr. pour tous autres produits dont 533 fr. pour tenir lieu de la taxe de luxe et 99 fr. en remplacement de la taxe unique.

Ainsi les vins de liqueur, les apéritifs à base de vin et les vins médicamenteux seront imposés dans l'Ile au droit de consommation pour leur richesse alcoolique acquise, dans les mêmes conditions que dans les départements continentaux.

Une seule différence est à signaler, à l'égard des alcools entrant dans la préparation de vins doux naturels : sur ce point, le décret est muet — le régime spécial aux vins doux naturels n'est, en effet, pas applicable dans ce département.

Moins importantes que sur l'ensemble du territoire, les taxes n'en sont pas moins élevées ; dans les départements continentaux, elles sont prohibitives ! — La disproportion entre la matière imposable et le nouvel aménagement des tarifs est manifeste et, dès lors, il n'est pas surprenant que le Cognac et l'Armagnac coalisés, s'élèvent avec véhémence contre une fiscalité écrasante.

En fait, au marché réglementé de Paris, les cours ont regressé de 1,600 francs en 1928, à 360 en septembre. Et la cote pour les 3 de février accuse : 360 ; 355 ; 350.

La distillation massive du vin — si elle décongestionne le marché de notre boisson nationale, va vraisemblablement accentuer la chute des prix de l'alcool — à moins que les moteurs intervenant sérieusement et obligatoirement n'absorbent le trop plein.

## Le marché du blé

« Je meurs de faim sur un tas de blé ».
(*Lettre de M^me^ de Sévigné à M^me^ de Grignan.*)

Au Conseil des ministres du 22 septembre, M. Queuille, ministre de l'Agriculture, a exposé au Conseil le résultat des diverses mesures arrêtées en vue de l'assainissement du marché du blé.

Les blés reportés de 1933 s'écoulent de manière satisfaisante et l'exportation est réduite dans des conditions favorables.

Le stockage de la récolte 1934 avec interdiction de vente pendant quelques mois est aussi en bonne voie.

Tout semble donc pour le mieux dans le meilleur des mondes. Mais pour les récoltes à la suite ? Qu'adviendra-t-il, si les procédés de la culture italienne inspirés de Valenti sont introduits dans notre pays

et si dans les bonnes terres on arrive à obtenir 60 quintaux à l'hectare ou davantage.

Il faudra — qu'on le veuille ou non — comme nous l'avons souligné précédemment, en venir, pour le blé, aux modalités cependant antiprogressives et antiégalitaires de la législation viticole, à moins que le Parlement ne se rallie — mais c'est heureusement bien improbable — à la proposition lumineuse d'incohérence récemment déposée :

« Article premier. — Tous les blés de la récolte 1933 et ceux restant de la récolte 1932, loyaux et marchands, seront réservés à l'Etat à partir du 15 juillet 1934. Les services de *l'Intendance* seront chargés de la conservation, du financement et de la vente qui aura lieu suivant les besoins du pays ou des régions, et *cela de façon à ne pas peser sur les cours des blés de la récolte 1934.*

« Art. 2.— Pour les blés de la récolte 1934, le *commerce sera libre.* Le taux de blutage sera en rapport avec la récolte et il en sera de même du poids spécifique. »

Ainsi donc, d'une part, l'article premier *immobilise* les stocks 1932 et 1933 — mais ceux-ci pourront être vendus par l'Intendance — suivant les besoins du pays ou des régions.

Quels sont ces pays ou régions ? puisque par hypothèse la récolte 1934 suffit aux besoins de la Métropole et que en vertu de l'article 2 le commerce sera libre. Et au surplus, comment empêcher la vente de ces blés réservés de peser sur les cours s'ils peuvent être livrés concurremment ? Et le financement ? Qui avitaillera les caisses de l'Intendance ? Jouera-t-elle simplement le rôle de courtier ? Et le blé ne sera-t-il payé aux céréaliculteurs qu'après la vente effectuée ?

P. Degrully.

---

## A PROPOS DE L'ARRACHAGE

Toute idée a un côté face et un côté pile. Le côté face est celui de l'auteur : tout y est clair, illuminé ; le côté pile est celui des trous, des lacunes, des impossibilités, des objections, etc. L'auteur ne peut les voir, quelle que soit la bonne volonté qu'il y mette. Mais pour le public, c'est le côté illuminé : les objections s'y pressent, nettes, évidentes, imposantes.

Et il est très bien qu'il en soit ainsi. De la comparaison serrée des deux faces, la question peut sortir éclaircie.

C'est pourquoi je n'ai pas formulé d'objections contre cette idée d'arrachage, qui, en m'appliquant bien, auraient pu tout de même me venir à l'esprit. J'ai donc laissé ce soin à d'autres.

Et cela n'a pas manqué. Les objections sont venues, nombreuses : Faire arracher nos vignes ! Mais c'est idiot, prodigieusement idiot : les fourches sortiront toutes seules et, comme en Algérie, mais pour une autre question, le fusil de chasse cessera d'être arme prohibée. Pour d'autres, la réalisation sera bien difficile, autant dire impossible ; pour d'autres, la loi est inapplicable ou sans effets, on n'arrachera que les mauvaises vignes ou bien..., peut-être, faudra voir ?

Eh bien, voyons.

Je prends le cas où la surface à réduire est de 150.000 hectares, produisant en moyenne 50 hectolitres à l'hectare ; c'est donc 7 millions 500.000 hectolitres de vin enlevés du marché. Cela représente à peu près 1/13e de l'étendue totale du vignoble,

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| soit, pour | 10 hectares, | 0 h. | 77 | à arrracher, |
| pour | 20 | — 1 h. | 54 | — |
| pour | 30 | — 2 h. | 21 | — |
| pour | 40 | — 3 h. | 08 | — |
| pour | 50 | — 3 h. | 75 | — |
| pour | 100 | — 7 h. | 70 | — |
| pour | 1000 | — 77 h. | 77. | — |

Cela n'est pas énorme. Quel est le domaine qui ne peut pas être réduit de 1/13e, — c'est-à-dire des étendues ci-dessus ? Cela n'est même rien.

Mais il y a vignes et vignes. Les unes produisent moins de 50 hect. ; les autres beaucoup plus. Toutes devront-elles subir la même réduction ? Evidemment non. Elles subiront une réduction inversement proportionnelle à leur production ; n'oublions pas que ce sont des hectolitres qui doivent disparaître. Et par suite, la réduction en surface est doublée pour une vigne produisant 25 hectolitres, etc... ; elle est réduite de moitié pour celle produisant 100 hectolitres ; des 2/3 pour celle produisant 150 hectolitres. Et ainsi pour un domaine de 10 hectares produisant 100 hectolitres à l'hectare, l'arrachage ne porte plus que sur 0 h. 38 au lieu de 0 h. 77. Et pour un domaine produisant 150 hectolitres à l'hectare, l'arrachage ne porte que sur 2 h. 60 au lieu de 7 h. 77 Ce n'est rien.

* * *

Mais nous avons à considérer les vignobles de crus, dont quelques-uns produisent très peu : Bourgogne, Champagne, Médoc, etc... — 20, 25, 30 hectol. à l'hectare. Les taxer pour une réduction inversement proportionnelle à leur production serait un peu dur, s'il y avait obligation d'arrachage ; d'autant plus que tous les vignerons ont intérêt, direct ou indirect au maintien des vignobles de bons crus ; car ce

sont eux qui font aimer le vin et lui donnent cette qualité morale qui le met au-dessus des autres boissons et le fait rechercher par tous.

La taxe doit cependant être maintenue. Mais rien n'oblige les producteurs à arracher leurs propres vignes ; ils peuvent très bien les remplacer par des vignes quelconques, à surface produisant les hectolitres pour lesquels ils sont taxés. On ne peut, et personne ne veut détruire les vignes des crus de la Côte-d'Or, par exemple. Ce serait un crime. Mais il y a les vignes du bas de la Côte, de l'arrière-Côte ; il y a aussi celles de la vallée de la Saône où le Noah domine. Elles peuvent servir de remplacement aux grands crus, ce qui amènera la fin du Noah et similaires. De même pour la Gironde, les Charentes : la grande Champagne peut se remplacer par les « bois » divers. De même aussi pour la Champagne, qui peut se faire remplacer par les vignes de l'Aube, de la vallée de la Marne, etc...

En résumé, tout vignoble devant être réduit pourra remplacer sa surface à supprimer par une autre de même production n'importe où. La France, même en Algérie et l'Algérie en France. Et ainsi les viticulteurs peuvent se « débloquer » de leurs surfaces « bloquées », c'est à-dire à détruire, par un échange avec leurs voisins ou avec des viticulteurs de régions quelconques. Comme pour le vin !

Reste une autre question, celle des petits producteurs. Il y a dans toutes les régions viticoles et surtout semi-viticoles ou à peine viticoles, des producteurs qui ne possèdent que des étendues très faibles de vignes : un rang, deux ou trois rangs qui produisent le vin nécessaire à la famille, qui consomme beaucoup et tout quand la production est abondante ; mais peu quand elle est médiocre et qui n'achète rien. Ces petits producteurs sont tout à fait indifférents aux prix du vin, n'ayant aucun intérêt à la hausse ou à la baisse. Et cependant cette production non taxée pèse tout de même sur le marché. On ne peut prescrire l'arrachage de quelques ceps de leurs deux ou trois rangs, cela ne servirait à rien, ni leur faire payer la taxe d'amortissement par hectolitre produit, 5 ou 10 fr. qui ne leur profiterait pas. Ce que l'on peut faire, c'est ceci : autoriser le Comité départemental ou national qui sera chargé de l'application de la loi, d'augmenter cette taxe par exemple, de 10 centimes. 10 centimes pour 65 millions d'hectolitres = 6 millions 1/2 de francs, que le dit Comité emploiera en acquisition de surfaces viticoles à détruire Ici encore, le vendeur conservera la propriété du fond !

La prime d'arrachage, nous l'avons fixée à 10.000 fr. l'hectare à 50 hectos de production ; elle sera réduite de moitié pour une production de 25 hectos à l'hectare, mais doublée ou triplée pour une production de 100 ou 150 hectos à l'hectare. Ce prix de 20.000, 30.000

pour des terrains à grosse production, nous paraît acceptable, car il s'agit de vignes ne comportant aucune installation d'exploitation ; de vignes nues, si l'on peut dire. Du reste, si le propriétaire ne veut pas arracher ses vignes propres, il peut toujours employer sa prime de 10, 20, 30.000 fr. à se débloquer avec n'importe qui.

Le Conseil de Cabinet qui s'est tenu samedi à Paris, a envisagé cette question de l'arrachage. Il a surtout étudié l'application des dispositions du statut viticole qui permettent d'éliminer provisoirement ou définitivement du marché les quantités de vins actuellement en excédent. Mais ces quantités s'évaporeraient toutes seules, si l'on était certain que la récolte prochaine ne dépassera pas le chiffre que nous avons pris comme base, 65.000.000 d'hectolitres. Cette certitude la loi sur l'arrachage des vignes, dont nous avons exposé les grandes lignes, la donne.

***

Dans ma dernière chronique, j'ai écrit qu'il n'y aurait rien à demander à l'Etat, la taxe à l'hectolitre produit étant suffisante, ou si elle ne l'est pas, une fois exceptionnellement, elle pourra toujours être rendue suffisante.

Néanmoins, pour faciliter la mise en marche, le Crédit agricole pourrait être appelé à fournir, au début, quelques crédits remboursables, par exemple, en un an.

Et nous avons aussi le produit annuel des droits de circulation 15 et 20 fr. par hectolitre de vin, soit environ 750 millions à 1 milliard de francs. Une partie est employée à faire de la publicité en faveur du vin: je ne sais plus combien de millions pour fêtes, mascarades, où l'on boit plus de bière que de vin, Congrès, publications, etc... Les résultats en seront peut-être visibles un jour. Pour le moment, l'attribution, au moins partielle, à l'amortissement des avances à l'arrachage serait autrement efficace ; elle rendrait du reste presque toute publicité inutile.

L. Ravaz.

---

FOIRE DE PRINTEMPS D'AVIGNON 1934

## DÉMONSTRATIONS DE MOTOCULTURE

Les démonstrations de motoculture, qui constituent, chaque année, une des plus intéressantes manifestations de la Foire de Printemps d'Avignon, se sont déroulées, comme d'habitude, sur le territoire du Pontet ; il est permis de dire que, tant par l'abondance et la variété des engins présentés

que par le nombre des visiteurs qui, de 8 h. 1/2 à 16 h. 1/2, se pressaient autour des appareils en mouvement, ces démonstrations ont obtenu le plus vif succès.

Beaucoup de personnes m'ont demandé, tant sur le champ même du Pontet qu'au pied des magnifiques remparts qui font un cadre incomparable à l'Exposition des Machines agrico'es, s'il y avait des « nouveautés en tracteurs ». C'est une question qu'on pose, à maintes reprises, et à chaque exposition, salon ou concours, au vieux mécanicien agricole que je suis et qui, depuis les temps heureux, mais lointains, hélas, de sa jeunesse, s'est passionné pour les problèmes touchant la culture mécanique. Je la prévois donc, cette question, et je n'en suis cependant pas moins fort embarrassé pour y répondre ; cela parce que le mot « nouveauté » n'a pas, dans le langage courant, un sens absolument précis. Même si on s'en rapporte à la définition du dictionnaire Larousse : qualité de ce qui n'existe, ou n'est connu, que depuis peu de temps, on ne sera pas tiré d'affaire, car la vulgaire copie achevée hier, d'un modèle tombé, le même jour, dans le domaine public, ne constituera pas, pour ceux qui ont connu l'original, une nouveauté.

Il faudrait donc, pour satisfaire la légitime curiosité des interlocuteurs, qu'un ou plusieurs exposants eussent présenté des systèmes correspondant à un changement, sinon complet, du moins important d'orientation des méthodes actuellement suivies. De ce point de vue, nous pouvons affirmer qu'il n'y avait pas de nouveautés. Doit-on le regretter ? Jusqu'à un certain point oui, car, sans préjuger, dans des questions aussi complexes, de la valeur d'une invention, qui n'a pas subi l'épreuve terrible de la pratique, l'apparition de machines rompant avec les idées admises est généralement l'indice d'une belle confiance dans l'avenir, d'un goût du risque qui vont habituellement de pair avec une situation économique favorable. On est plus timoré en période de crise.

J'entends bien que les cerveaux mal équilibrés ne sont pas stabilisés brusquement par la stagnation des affaires. Ayant l'honneur de faire partie de la Commission Supérieure des Inventions, je suis contraint d'étudier, chaque année, trois ou quatre projets qui enthousiasment non seulement leurs auteurs, mais encore bon nombre de citoyens patriotes tout prêt à verser à l'Etat, sous forme d'impôt sur les revenus, des sommes considérables prélevées sur des bénéfices énormes. Malheureusement, la réalisation de ces projets si séduisants n'aboutit à rien moins qu'à celle du mouvement perpétuel, et mes rapports anéantissent cruellement les espérances de ceux qui escomptaient une fortune rapide. Inutile d'ajouter qu'on ne m'en garde aucune reconnaissance.

Est-ce à dire que, sans avoir rien innové, conformément à la définition ci-dessus, les constructeurs ne nous présentent que des engins toujours les mêmes, ou plus ou moins copiés sur les autres? Certes non, et si le résultat n'est pas toujours perceptible à l'œil nu, il n'en est pas moins souvent très important. On a modifié un détail, renforcé une pièce qui, à l'usage, s'était révélée fragile, facilité une opération d'entretien, telle, par exemple, que le graissage d'un organe, amélioré l'équilibre, rendu l'appareil apte à un plus grand nombre de travaux, ce qui permet à l'acheteur de l'amortir. Ce n'est que peu de choses en apparence, c'est beaucoup en réalité ; c'est ce qui constitue, en fait, ce qu'on appelle la « mise au point » et cela ne s'obtient pas sans longues et patientes recherches, sans coûteux tâtonnements.

L'appareil « marche » désormais, tandis qu'auparavant il ne marchait pas. Au fond c'est une nouveauté. Avant la mise au point, il laissait bellement son propriétaire en plan, semblable au financier qui file à l'étranger sans prendre de billet de retour ou à l'escroc qui s'envoie lui-même dans un monde meilleur (cela n'est pas une nouveauté) ; après elle, il donne entière satisfaction, ce qu'on n'avait jamais vu ; or, toujours d'après Larousse qui, décidément, renferme bien tout, c'est du nouveau.

Et c'est surtout, très important. Pour mieux faire comprendre mon point de vue, je n'ai pas hésité à faire des rapprochements incontestablement excessifs dans leur forme et dans l'ensemble. Il va sans dire que je n'ai jamais songé à établir la moindre comparaison entre les constructeurs français ou étrangers, parmi lesquels je m'honore de ne compter à peu près que des amis, et certains financiers trop célèbres de l'époque actuelle qui, eux n'ont jamais cherché la mise au point au profit de leur clientèle. Je ne les ai faits que pour mettre bien en lumière les conséquences considérables que peuvent avoir des perfectionnements, dont l'importance échappe trop fréquemment aux esprits non avertis ; le choix judicieux des matières premières, des traitements thermiques, etc.., permet par exemple, moyennant un supplément de prix peu sensible, de prolonger énormément la durée d'une transmission, d'une chenille ou de tout autre organe d'un engin mécanique. On avouera que pour l'utilisateur, de semblables modifications sont loin d'être sans intérêt. Et elles étaient nombreuses à la Foire d'Avignon.

De même que les années précédentes, je me suis mis à la disposition des exposants qui désiraient faire subir à leur matériel des épreuves dynamométriques. Celles-ci ont été, évidemment, trop peu prolongées, faute de temps, pour pouvoir donner des résultats absolument certains. Elles me paraissent, cependant, fournir des indications suffisantes pour renseigner à la fois des agriculteurs et les constructeurs sur ce qu'on peut obtenir des appareils essayés dans des conditions analogues à celles où les essais ont été effectués.

Celles-ci ne sont, au fond, ni favorables, ni défavorables. Les alluvions anciennes du Rhône, qui constituent le sol de la pièce du Pontet, ne sont pas très résistantes au passage des charrues, mais n'offrent pas non plus, beaucoup de prise aux organes d'agrippement des roues ou des chenilles motrices, en raison des nombreux galets qui s'opposent à leur enfoncement ou roulent trop aisément sous eux. Mais ce terrain est très perméable, et grâce à cette propriété, on a pu faire fonctionner tous les appareils, en dépit des pluies abondantes qui avaient eu lieu jusqu'à la veille du jour fixé pour les démonstrations.

Je résumerai ci-dessous les constatations auxquelles j'ai pu procéder, en me bornant à désigner les diverses machines par leur dénomination commerciale, sans reproduire leurs caractéristiques, qui figurent, du reste, dans les catalogues des maisons qui les fabriquent ou qui les vendent. Il va de soi que les chiffres donnés ne représentent que l'*ordre de grandeur* des efforts et des puissances développées et qu'il ne saurait être question, dans des essais aussi sommaires, d'évaluer la consommation, par unité de surface, en combustible et en produits de graissage.

### I. — Systèmes à câbles

*Treuil Favot.* — A moteur Chaise à essence, 2 cylindres, 25-30 CV. Tire une charrue simple Entat, retour à vide à allure accélérée. La longueur du rayage est 110 mètres. La raie est exécutée en 3 minutes 30 secondes.

| | |
|---|---|
| Profondeur de la raie | 58 centimètres |
| Efforts constatés : maximum | 3.000 kg. |
| — — moyen | 2.500 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 500 |
| — — en km. par heure | 1 800 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 1.250 kgm. |
| Puissance utilisée sur la charrue | 16,7 CV. |

### II. — Tracteurs à roues

*Tracteurs Sotradies.* — Moteur Dentz à huile lourde. Tire une charrue Ransomes à un corps, relevage automatique. La longueur du rayage est exécuté en 1 minute 40 secondes.

| | |
|---|---|
| Profondeur de la raie | 39 centimètres |
| Efforts constatés : maximum | 1.400 kg. |
| — — moyen | 1.100 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 1 m. 100 |
| — — en km par heure | 3 960 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 1210 kgm. |
| Puissance utilisée sur la charrue | 16,1 CV. |

*Nota.* — Charrue insuffisante pour la puissance du moteur ; d'autre part, le sol très meuble en surface, ne présentait pas une résistance suffisante pour l'agrippement normal du tracteur, qui patinait fréquemment et même se taupait. En résumé épreuve non concluante.

*Tracteur Lanz.* — Moteur à huile lourde, moyenne compression à boule chaude. Tire une charrue-bascule antibalance Thiémé, qui travaille à 40-41 centimètres de profondeur.

On constate des efforts de 1.000 à 1.200 kg. ; l'essai est interrompu à la demande du représentant de la Maison Lanz, la charrue, quoique fonctionnant bien, n'ayant pas des dimensions suffisantes pour utiliser normalement la puissance de ce tracteur.

### III. — Tracteurs à chenilles

*Tracteur Cletrac-Diesel 80.* — Fonctionne à l'huile lourde en tirant une très vieille charrue Fowler du type bascule. Deux essais ont été effectués. La longueur du rayage est 100 mètres ; le terrain présente sur la moitié environ de ce parcours une déclivité accentuée.

1er Essai : *En descendant*, la raie est exécutée en 1 minute 45 secondes.

| | |
|---|---|
| Profondeur de la raie | 55 centimètres |
| Efforts constatés : maximum | 6.008 kg. |
| — — moyen | 5.000 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 952. |
| — — en km par heure | 3 427 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 4760 kgm. |
| Puissance utilisée sur la charrue | 63,4 CV. |

*En montant,* la raie est exécutée en 1 minute 45 secondes.

| | |
|---|---|
| Profondeur de la raie | 55-57 centimètres |
| Efforts constatés : maximum | 7.000 kg. |
| — — moyen | 6.500 kg. |

| | |
|---|---|
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 869 |
| — — en km par heure | 3 128 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 5648 kgm. |
| Puissance utilisée sur charrue | 75,3 CV. |

2e Essai. — Charrue surchargée :

*En descendant*, la raie est exécutée en 1 minute 45 secondes.

| | |
|---|---|
| Efforts constatés : maximum | 7.000 kg. |
| — — moyen | 6.250 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 952 |
| — — en km par heure | 3 427 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 5960 kgm. |
| Puissance utilisée sur la charrue | 79,6 CV. |

*En montant*, la raie est exécutée en 1 minute 57 secondes.

| | |
|---|---|
| Profondeur de la raie | 65 centimètres |
| Efforts constatés : maximum | 8.000 kg. |
| — — moyen | 7.250 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 854 |
| — — en km par heure | 3 074 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 6191 kgm. |
| Puissance utilisée sur la charrue | 82,5 CV. |

*Tracteur Fordson, type Vigneron 15-30 CV.* — A chenilles de 92 centimètres de largeur. Tire une charrue vigneronne à 5 corps, montée en déchausseuse. La longueur du rayage est de 110 mètres ; le parcours est accompli en 2 minutes 7 secondes.

| | |
|---|---|
| Efforts constatés : maximum | 2.200 kg. |
| — — moyen | 1.100 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 867 |
| — — en km par heure | 3 120 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 954 kgm. |
| Puissance utilisée sur la charrue | 12,7 CV. |

*Tracteur Caterpillar type 10.* — Tire une charrue Kirpy, du type bascule antibalance. La raie, qui présente une déclivité assez accentuée sur la moitié, environ de sa longueur, qui est de 110 mètres, est parcourue en 3 minutes 11 secondes à la descente, et 3 minutes 25 secondes à la montée.

*Essai en descendant* :

| | |
|---|---|
| Efforts constatés : maximum | 1.900 kg. |
| — — moyen | 1.500 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 575 |
| — — en km par heure | 2 070 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 832 kgm. |
| Puissance utilisée sur la charrue | 11,5 CV. |

*Essai en montant* : Profondeur de la raie ..... 39,5 centimètres

| | |
|---|---|
| Efforts constatés : maximum | 1.750 kg. |
| — — moyen | 1.400 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 536 |
| — — en km par heure | 1 930 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 760 kgm. |
| Puissance utilisée sur la charrue | 10,1 CV. |

*Tracteur Caterpillar, type Diesel 50.* — Fonctionne à l'huile lourde. Tire deux charrues bascule Guyot, attelées en flèche. Le rayage, de 110 mètres de longueur, de mêmes caractéristiques que pour le Caterpillar type 10, est parcouru en 3 minutes 22 secondes en descendant et en 3 minutes 8 secondes en montant.

*Essai en descendant* :

| | |
|---|---|
| Profondeur de la raie (petite charrue) | 41 centimètres |
| Efforts constatés : maximum | 5.500 kg. |
| — — moyen | 4.750 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 545 |
| — — en km par heure | 1 962 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 2589 kgm. |
| Puissance utilisée sur les charrues | 34,5 CV. |

*Essai en montant* :

| | |
|---|---|
| Profondeur de la raie (grande charrue) | 56 centimètres |
| Efforts constatés : maximum | 6.000 kg. |
| — — moyen | 5.500 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 585 |
| — — en km par heure | 2 106 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 3217 kgm. |
| Puissance utilisée sur les charrues | 42,9 CV. |

*Tracteur Allis-Chalmers, type 28-35 CV.* — Tire une charrue bascule Guyot. Le rayage de 126 mètres de longueur est parcouru en 2 minutes 32 secondes.

| | |
|---|---|
| Profondeur de la raie | 56 centimètres |
| Efforts constatés : maximum | 2.300 kg. |
| — — moyen | 2.100 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 829 |
| — — en km par heure | 2 984 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 1741 kgm. |
| Puissance utilisée sur la charrue | 23,1 CV. |

*Tracteur Linke Hofmann-Busch, type "Boxer" 28 CV.* — Tire une charrue bascule Guyot. Le rayage, de 123 mètres de longueur, est parcouru en 3 minutes.

| | |
|---|---|
| Profondeur de la raie | 45-51 centimètres |
| Efforts constatés : maximum | 2.050 kg. |
| — — moyen | 1.650 kg. |
| Vitesse d'avancement par seconde | 0 m. 700 |
| — — en km par heure | 2 520 |
| Travail moyen en kilogrammètres par seconde | 1.155 kgm. |
| Puissance utilisée sur la charrue | 15,3 CV. |

*Nota.* — Dans un essai supplémentaire, en terrain plus consistant, l'effort moyen de 1.900 kg. a été développé à une vitesse approximativement égale à 3,600 km. par heure. La puissance utilisée sur la charrue s'est élevée à 25 CV. environ.

*Tracteur Motoculta.* — Il ne restait plus à labourer, au moment où l'essai a été fait, qu'une interplanche trop étroite pour que le tracteur put y travailler sans difficultés. Il n'a pas été possible par suite de déterminer la vitesse d'avancement exacte de ce tracteur, qui tirait une charrue simple Guyot, à relevage automatique. On n'a pu mesurer que les efforts de traction.

| | | |
|---|---|---|
| Efforts constatés : | maximum..... | 900 kg. |
| — — | moyen .... ..... | 750 kg. |

G. Coupan,
Membre de l'Académie d'Agriculture de France.
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.
Directeur technique
de la Station Centrale d'Essais de Machines.

## QUESTIONS DIVERSES

*Destruction des insectes des vergers*

Ceci serait une grande simplification de l'appareil Gordon qui capte et tue les insectes, dont le *Progrès* s'est occupé il y a 4 ans : Voici dont il s'agit :

On vient d'expérimenter avec succès, en Angleterre, une nouvelle application des lampes à incandescence. Une lampe électrique est entourée d'un treillis métallique à mailles serrées dans lequel passe un courant extrêmement puissant. Les insectes, attirés par la lumière de la lampe, volent contre le filet et sont électrocutés Ces attrape-mouches sont suspendus principalement dans des vergers et dans des serres : on n'y a constaté que 8 à 10 0/0 de fruits gâtés par les insectes, alors que ce pourcentage s'élevait à 25 0/0 dans les potagers où ces pièges n'étaient pas encore installés. On emploie également ces attrape-mouches dans les maisons, sur les terrasses et sur les vérandas, où ils obtiennent un vif succès.

## PARTIE OFFICIELLE

**Modifications au décret du 19 août 1921 sur les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie** (*Décret du 9 septembre 1934*)

I. — Vins non marchands

Art 1er. — Le premier paragraphe de l'article 2 du décret du 19 août 1921 est modifié ainsi qu'il suit :

« Il est interdit de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par le mélange de vins et de vins impropres à la consommation. »

II. — Pratique de la vinification et de la conservation

Art. 2. - L'article 3 du décret du 19 août 1921 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins :

« 1° En ce qui concerne les vins ;

« Le coupage des vins entre eux ;

« L'édulcoration des vins blancs secs, soit par addition de moût concentré, soit par coupage, avec un « vin doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que ce mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous.

« L'édulcoration visée au paragraphe ci-dessus ne pourra être effectuée qu'une seule fois et uniquement à la propriété ou chez les marchands en gros de boissons ayant un compte avec la régie et à condition que les vins blancs ainsi traités ou les moûts mutés n'aient pas eux-mêmes déjà fait l'objet d'une addition de sucre ou de moût concentré.

« La congélation des vins en vue de leur concentration partielle, mais seulement dans une limite telle que le volume initial du vin ne soit pas réduit de plus d'un quart.

« La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

« Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

« L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 ;

« L'addition du tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

« La clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique ;

« Ne peuvent être considérés comme tachés et, par suite, susceptibles d'être traités par le noir décolorant que les vins dont le blanchiment peut être obtenu par l'addition de 500 grammes de noir en pâte (correspondant à 100 grammes de noir sec) au maximum par hectolitre de vin à traiter.

« La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin ;

« Le traitement par l'anhydride sulfureux pur. Les quantités employées seront telles que le « vin » ou le « vin doux » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydrite sulfureux par litre ;

« Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs, à la dose maximum de 20 grammes par hectolitre. Toutefois, en aucun cas, la dose totale d'anhydride sulfureux (anhydride ajouté et anhydride de bisulfites) ne pourra excéder la dose de 450 milligrammes par litre ci-dessus fixée ;

« L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0 gramme 50 par litre.

« 2° En ce qui concerne les moûts :

« Indépendamment de l'emploi du plâtre et du sucre, dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et du 4 août 1929, et de l'emploi des moûts concentrés, dans les conditions fixées par la loi du 4 juillet 1931 ;

« Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs, à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

« Le désulfitage par un procédé physique des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

« L'addition de tanin ;

« L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et de sucre ou de moût concentré est interdit.

« L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

« L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

« L'emploi des levures sélectionnées ;

« La clarification des moûts blancs tachés par le charbon pur, dans les mêmes conditions que celles ci-dessus fixées pour les vins ;

« Le chauffage, la pasteurisation, la réfrigération, l'aération, le filtrage, les soutirages ;

« La concentration partielle des moûts non destinés à l'enrichissement de la vendange par édulcoration, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau, de telle manière que l'opération n'ait pas pour effet d'augmenter de plus d'un quart la richesse initiale de la vendange ou du moût traité et sans que l'enrichissement puisse jamais excéder deux degrés et demi d'alcool total, acquis ou en puissance. Lorsque la réduction de volume dépasse le dixième du volume du moût traité, les dispositions du titre II du décret du 18 août 1933 sont applicables. L'opération ne pourra avoir lieu qu'à la propriété. »

Indépendamment des pratiques limitativement énumérées ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 3 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique en sera reconnue nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

« L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées ;

« 3° En ce qui concerne les moûts possédant naturellement en puissance une richesse alcoolique minima de 14 degrés, et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabéo ou de malvoisie, l'addition en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 du volume du vin à obtenir. »

III. — Dénomination des eaux-de vie suivant leur origine

Art. 3. — Le troisième paragraphe de l'article 6 du décret du 19 août 1921 est modifié ainsi qu'il suit :

« Les dénominations d' « eau-de-vie de cidre » ou d' « eau-de-vie de poiré » sont réservées aux produits provenant de la distillation exclusive et sans rectification de toutes boissons obtenues par la fermentation de jus de pommes ou de poires fraîches.

« Les eaux-de-vie obtenues par la distillation de piquettes ne peuvent être dénommées « eaux-de-vie de vin » : elles ne peuvent être désignées que comme eaux-de-vie de piquettes. »

## Accord Franco-Canadien

*Décret du 29 septembre 1934.*

L'arrangement commercial du 12 mai 1933, est modifié on faveur de notre pays, dans les conditions et sous les réserves suivantes :

| Numéro du tarif | Désignation de marchandises | Tarifs |
|---|---|---|
| En 156..... | Liqueurs françaises de marque. | Tarif intermédiaire avec une réduction de 10 o/o. |
| En 156..... | Cognacs et Armagnacs | Tarif intermédiaire avec une réduction de 20 o/o. |
| En 160 *a*..... | Parfums à l'alcool et spiritueux parfumés. | Tarif intermédiaire avec une réduct. de 33,33 o/o. |
| En 163..... ... | Vins de raisins frais non mousseux ayant droit à une appellation d'origine titrant 26 o/o ou moins d'esprit de preuve. | Tarif intermédiaire avec une réduction de 63,63 o/o. |
| 163 *a*, *b*, *c*, *d*... | Champagne et vins mousseux. | Tarif intermédiaire avec une réduction de 20 o/o. |

6° Au cas où le régime de l'admission temporaire des blés en France serait modifié ou supprimé sans que soient maintenues au Canada des possibilités d'affaires équivalentes à celles qui existent actuellement, le Gouvernement français reconnaît que le Gouvernement canadien aurait le droit, en ce qui regarde les avantages accordés par le présent échange de lettres aux vins, liqueurs françaises de marque, cognacs et armagnacs énumérés à la liste complétant la liste C de l'arrangement commercial du 12 mai 1933, de prendre les mesures qu'il jugerait opportunes, sans que toutefois ces mesures puissent constituer une discrimination à l'encontre de la France par comparaison avec tout autre pays étranger.

Pour les applications d'origine de produits vinicoles et agricoles français qui ont été ou qui seront enregistrés par les services compétents du Canada d'après l'article 11 de l'arrangement commercial du 12 mai 1933, le gouvernement canadien confirme les engagements pris en vue de leur protection sur son territoire aux termes dudit article.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Distribution gratuite de plants de mûriers.** — La Station Séricicole des Arcs (Var) procédera à partir de fin novembre à la distribution gratuite d'un

certain nombre de plants de mûriers *greffés* provenant de sa pépinière. Ces plants, de la variété du mûrier blanc dite « Romaine » la plus appréciée dans la région provençale, sont actuellement dans un très bel état de végétation et visibles tous les jours à la Station dont le Directeur se fera un devoir agréable de renseigner les visiteurs.

Pour bénéficier de la distribution, il suffit de remplir une formule imprimée fournie à cet effet. Le nombre disponible étant limité les demandes seront servies dans l'ordre de leur arrivée et l'Administration, si elle le juge utile, se réserve la faculté de faire vérifier la qualité d'agriculteur exploitant des demandeurs.

Ecrire à : M. le Directeur de la Station Séricicole, les Arcs (Var).

## BIBLIOGRAPHIE

**Manuel du conducteur de machines agricoles.** — (B. Machines), par A. Gougis, 2e Édition revue et mise au point par A. Gougis Fils. — Un volume de texte 12 × 18 de 246 pages et 10 figures dans une couverture en deux couleurs, broché : Franco 15 francs. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e)

Le dispositif général de l'ouvrage s'établit comme suit : Machines motrices (à vapeur, à essence, à huile lourde). Instruments aratoires : labours, cultivateurs, extirpateurs, etc., herse, houes, draineuses. Épandage des engrais et semences : distributeurs d'engrais, pulvérisateurs, semoirs à graines en lignes et à la volée. Récolte des fourrages et céréales : faucheuses et autres instruments. Battage et pressage. Instruments d'extérieur de ferme.

Cet ouvrage établi par des praticiens, constructeurs de machines agricoles, est d'un intérêt de premier ordre pour l'étude, l'usage et la conservation des instruments utilisés en culture. — Sur demande, envoi gratis et franco du Catalogue Général de la Librairie Agricole.

**La charcuterie à la campagne**, par H. Babet-Charton. — Librairie agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VI). — Un volume 18 × 12 de 152 pages avec 40 gravures et photogravures et une couverture en trois couleurs. — Broché : 10 fr., franco ; 11 fr.

En ce moment, en raison de l'état du marché, on a le plus grand intérêt, à la campagne, à sacrifier et à utiliser sur place les porcs que l'on a élevés. Dans cet ordre d'idées, beaucoup de personnes souhaitaient la publication d'un petit manuel dans lequel on trouverait tous les renseignements nécessaires pour la fabrication de la charcuterie familiale suivant les anciennes et bonnes formules. Le présent ouvrage correspond à ce désir et comprend, après un chapitre de généralités, tous les renseignements circonstanciés, avec photographies, sur le sacrifice du porc, l'épilage, le grillage, le lavage, le grattage et le découpage.

Une étude spéciale est faite sur la fabrication des différents boudins (vingt recettes). Les andouillettes et les andouilles sont l'objet du chapitre VI puis, successivement, trouvent leur place : saucisses et saucissons ; pâtés, fromages de tête, galantine ; langue et pieds ; graisse, rillettes et rillons ; la salaison ; les saumures ; les jambons ; le fumage ; les différents emplois du porc frais.

## PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

*Résultats afférents aux onze premiers mois des campagnes 1933-1934 (Août)*

| CAMPAGNE 1932-1933 | | 1933-1934 | | 1932-1933 | |
|---|---|---|---|---|---|
| BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU | | Réservées à l'Etat | Libres | Réservées à l'Etat | Libres |
| PRODUCTION | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectoiltres |
| QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation | Vins | « | 170.649 | » | 115.235 |
| | Piquettes, marcs et lies de vin | » | 266.160 | » | 268.796 |
| | Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits | » | 377.918 | » | 447.556 |
| | Fruits autres que les précédents | » | 28.448 | « | 27.408 |
| | grains mis en œuvre pour la production des genièvres | » | 19 095 | » | 19 341 |
| | Substances farineuses | 2.476 | » | 1.828 | » |
| | Betteraves | 2.207.248 | » | 2.436.766 | » |
| | Mélasses | 821.941 | » | 781.684 | » |
| | Autres substances | 17.810 | 37 | 11 027 | 6 503 |
| | Totaux | 3.049.475 | 862.307 | 3.231 305 | 884.884 |
| TOTAL DE LA PRODUCTION | | 3.911.782 | | 4.116.149 | |
| *Quantités* d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage | | 121.476 | | 92.490 | |
| Importations (d'après les écritures de la Douane) | | 323.368 | | 348 517 | |
| Reprises (Stock au 30 Septembre) | 1933 libres | 1.434.375 | | » | |
| | 1933 réservés à l'Etat | 1.739.119 | | | |
| Stock | 1932 libres | » | | 1.804.833 | |
| | 1932 réservés à l'Etat | » | | 1.603.074 | |
| TOTAL DES RESSOURCES | | 7.530 120 | | 7.435.063 | |

# BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les cours pratiqués dans les Entrepôts parisiens restent à peu près sans variation sur ceux pratiqués la semaine passée. Il ne se traite que peu de chose entre négociants ; chacun voulant attendre, ou ayant acheté avant la récolte.

Dans Paris, le commerce de détail affiche en gros caractères : Baisse sur le prix des vins.

LANGUEDOC. — Indécision persistante.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 24 sept. 1934 | Cours du 1er octob. 1934 |
|---|---|---|---|
| 8°..... | Aramonde plaine | Rouges sous-marc | Rouges 1934 |
| 8 à 9°..... | 7,25 à 7 fr. 50 | 6,25 à 7 fr. le degré | 6 à 6 fr. 75 le degré |
| 9 à 10°..... | Montagne, 8 à 8 fr. 50 | Récolte 1933, incotée | |
| 11°..... | Costière, 9,50 à 10 fr. | | |
| 11 à 12°..... | le degré | | |
| Rosé, paillet, gris.°. | | | |
| Blanc bourret..... | | | |

**Nîmes.** — Situation inchangée. On signale quelques petites ventes à enlever, dans les 6 fr. le degré. Les logés sont un peu mieux tenus, mais on signale peu d'affaires, aussi l'inquiétude règne à la propriété et le commerce manque d'assurance.

**Alès.** — Cours du 28 septembre 1934 : section des vins et spiritueux : vin rouge aramon et vin rouge coteaux : 1933, pas d'affaires ; 1934, sous-marc 6 à 6,50 le degré ; logés, pas d'affaires.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 25 sept. 1934 | Cours du 2 octob. 1934 |
|---|---|---|---|
| 8°..... | Vins rouges | Vins sous-marc | Vins rouges |
| 9°..... | récolte 1933 8,50 à 9 | 6,50 à 7 fr. le degré | sous-marc, 6,25 à 6,75 |
| 10°..... | Blanc de blanc | rouge logé, 7 à 7 fr. 25 | |
| 11°..... | 10 fr. le degré | Rosé, blanc de blanc | |
| Rosé..... | | sur souche, pas | |
| Blanc de blanc..... | | d'affaires | |

**Montpellier.** — Les travaux de caves sont maintenant terminés à peu près partout. Aussi, le marché a-t-il retrouvé son animation coutumière. Les nouvelles mesures ministérielles destinées à parer à la crise menaçante y ont fait naturellement l'objet de toutes les conversations et des commentaires les plus divers.

La campagne des sous-marcs et des trop pleins est terminée et il est permis d'espérer maintenant, grâce à la résistance énergique que la propriété paraît disposée à opposer aux prix par trop insuffisants qui lui sont offerts, qu'une réaction se produira et que nous ne tarderons pas à enregistrer un relèvement des cours qui est à désirer à tous points de vue. En attendant, on enregistre très peu d'affaires en logés.

**Lunel.** — Il s'est fait pendant cette semaine un certain nombre de petites affaires en retiraison immédiate à 6 fr. le degré. On trouve assez facilement à ce prix des vendeurs qui s'allègent en se débarrassant de petits lots.

En logé on signale quelques parties de caves achetées entre 6 fr. 75 et 7 fr. le degré.

La coopérative de Marsillargues a vendu un millier d'hectos vin nouveau titrant 9° Salleron logé deux mois à 60 fr. l'hecto.

*Cote officielle du 27 septembre 1934.* — Récolte 1933 : Vin rouge : 8°5 à 10°, 70 à 80 fr. ; blanc et rosé, pas d'affaires.

Récolte 1934 : sous-marcs, 6 à 6 fr. 50 ; logé, 6 fr. 75 à 7 fr.

**Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète.** — Marché du 26 septembre 1934.

Rouge nouveau, sous-marcs : 6,50 à 7 fr. le degré ; logé : pas d'affaires ; rouge vieux : 8 fr. 50 le degré. Algérie rouge 1933 : 8 à 10 fr. 50. Algérie rouge 1934 : 8 à 9 francs. Nu quai Sète.

**Béziers.** — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

| | Cours 1933 | 21 sept. 1934 | 28 sept. 1934 |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| *Rouges* | | Vins rouges | Vins rouges |
| Plaine 7 à 8°..... . | Vins rouges vieux | récolte 1934 | récolte 1934 |
| Coteaux 9°5 à 11°5... | de 8° à 10°, 72 à 130 | de 6,25 à 7 fr. le deg. | de 6,25 à 7 fr. le deg. |
| Ht-coteaux 8°5 à 10°. | Vins rouges nouveaux | | logés, 6,75 à 7 fr. |
| *Rosés* | sous marc | | |
| Courants 8 à 9°..... | 8,75 à 9 fr. 25 | | |
| Supérieurs 9 à 10°.. | le degré | | |
| *Blancs* | | | |
| Courants 10 à 11°... | » | | |
| Supérieurs 10° à 11°5 | » | | |

**Béziers.** — Quelques sous-marcs sont encore liquidés à bas prix sur les points où l'on manque de logement. Les prix sont naturellement très faibles, mais tout de même un peu moins qu'ils l'étaient il y a huit ou dix jours. On achète entre 6 et 7 francs le degré.

Il ne peut y avoir dans ces conditions de tendance bien définie.

Animation moyenne, commentaires sur la situation, appréciations sur la récolte, considérations générales, alimentent les conversations à défaut de transactions plus rémunératrices.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Près St-Geniès-le-Bas | 235 hl. | 10°1 | 70 francs. (vin rosé) |
| Près Aigues-Vives | 145 hl. | 9°3 | 57 francs. |
| Près Montady | 200 hl. | 8°7 | 58 francs. |
| Près Lieuran | 170 hl. | 9°6 | 62 francs. |
| Près Béziers | 100 hl. | 10°8 | 68 francs. |
| Près Poilhes | 300 hl. | 9°2 | 55 francs. |

**Pézenas.**— Cours des vins du 29 septembre 1934 :

Vins rouges 1934, de 6,50 à 7 fr. le degré ; bourrets, 8 fr. le degré ; clairette, 10 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu.

**Saint-Chinian.** — Cote du 30 septembre 1934 : vins rouges 1934, sous-marc, de 6,50 à 7 fr. le degré.

**Olonzac.** — Vins rouges, récolte 1934, 6,50 à 7 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

**Carcassonne.**— Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 20 septembre 1934 : récolte 1934 : 6,50 à 7 fr. le degré.

Les vendanges ne sont pas encore terminées dans la région, ce qui nuit à l'animation de notre marché.

La propriété ne se rend pas encore exactement compte de l'importance de la récolte dans le reste de la France.

Le commerce n'achète que les affaires exceptionnelles qu'il est souvent obligé de retirer en raison de l'importance de la récolte et de l'impossibilité à peu près complète de les replacer en ce moment à la clientèle qui dit acheter dans les règions plus proches.

La quantité récoltée apparaît de plus en plus importante et la qualité favorisée par une température idéale se révèle exceptionnelle.

**Narbonne.** — Cote officielle de la Chambre de Commerce de Narbonne. — Cours du 27 septembre : Vins du Narbonnais, récolte 1934, de 6,50 à 7 fr. le degré.

**Lézignan-Corbières.** — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Minervois et Corbières nouveau : 6,50 à 7 fr. 25 le degré.

Les cours sont stationnaires mais paraîssent vouloir se stabiliser entre 6 fr. 50 et 7 francs le degré.

La propriété ayant rentré sa récolte paraît un peu plus résistante et vouloir attendre les événements. Mais les affaires sont excessivement réduites et ne portent que sur de très petits lots, les ordres continuant à faire défaut.

On signale quelque achats en retiraison immédiate entre 6,50 et 7 fr. le degré pour des vins de 8°5 à 12 degrés.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 22 sept. 1934 | Cours du 29 sept. 1934 |
|---|---|---|---|
| 8 | 7° à 8°, 7 à 8 fr. 25 | Vins vieux, 9° à 11° | Récolte 1934, 6 à 7 fr. |
| 9 | 8° à 9°, 9,55 à 11 fr. | 7 fr. le degré | suivant délai |
| 10 | 9° à 10°, 11 à 13,50 | Nouveaux sous-mars | de retiraison |
| 11 | le degré | enlèvement immédiat | |
| 12 à 13° | | 6 à 7 fr. le degré | |
| 15° | | | |

**Perpignan.** — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — En Roussillon les affaires sont moins actives depuis quelques jours.

Les propriétaires ont logé leur vin tant bien que mal ; seuls quelques retardataires vendent des petits lots à retirer pour effectuer leurs pressurages.

Les cours vont de 6 fr. 25 pour les qualités courantes, à 6 fr. 50 pour les beaux vins. En logé on peut traiter sur la base de 7 fr. Quelques excédents en Corbière ont été traités sur la base de 6 fr. à 6 fr. 50, mais il faudra payer généralement 7 fr. dès que les vendanges seront terminées.

La cueillette dans cette région finit cette semaine. Sauf quelques rares villages on peut donc considérer que la semaine prochaine toute la récolte sera rentrée aussi bien en Roussillon que dans les Corbières.

ALGÉRIE. — **Alger** — Du 22 septembre 1934 :

Récolte 1933 : premier et deuxième choix, 6,75 à 5 fr. 75 le degré. Vin blanc de raisins rouges, 7 à 6 fr. 50 le degré ; de raisins blans, affaires insuffisantes. Vin de distillerie, 3 à 2,60 le degré propriété. Récolte1934 : vin rouge, décuvage, 6 à 5 fr. 25 ; logé, 6 fr. 75 le degré. Nus quai Alger.

**Oran.** — Du 22 septembre 1934 :

Vin rouge 1933 : premier choix, le degré 5,75 à 5 fr. 50 ; qualité courante, le degré : 5,50 à 5,25 ; deuxième et troisième choix, le degré : 5 à 4 fr. 50. Rosé et blanc : incotés.

Récolte 1934 : vins rosé et rouge, non logés, 5,50 à 5 fr. le degré. Nu à la propriété.

La propriété se plaint, un peu partout, notamment en Oranie et dans le

département d'Alger, d'obtenir des moûts en dessous des degrés minima exigés. Les alicantes, seuls, ont produit en Oranie de beaux titrages alcooliques, mais, par ailleurs, les autres cépages occasionnent en maints tènements de cruelles désillusions. Les interruptions dans les vendanges semblent n'apporter qu'une mince amélioration. Des pluies risquent en outre de venir encore diminuer la richesse des moûts.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris.** — Halles centrales. — Raisins Midi, blanc les 100 kgs, 80 à 150 ; noir 120 à 140 ; œillade, 130 à 200 ; muscat, le kilo 1,60 à 2,70 ; chasselas Moissac, avec sarment, 140 à 300 : d'Espagne, muscat, le kilo, 4 à 5 fr.

**Caumont.** — Marché du 26 septembre. — Notre marché a répris un peu de son animation. Les chasselas et les admirables se sont vendus de 70 à 80 fr. ; les aramons de 60 à 70 ; et les gros-verts restent à des prix de 50 à 60 fr., le tout aux 100 kgs.

**Châteaurenard.** — Cours du marché du 27 septembre : chasselas de pays extra, 90 fr. ; chasseles de pays beaux, 75 fr. ; chasselas ordinaires, 60 fr. ; gros vert, 40 à 55 : aramon, 65 fr. ; œillades, 100 fr. ; olivettes, 175 fr.

Prix aux 100 kilos.

ALCOOLS

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 270 à 265 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 250 à 245 ; marc à 52°, 245 à 240 fr. ; alcool rectifié, 95 à 96°, 350 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

**Béziers.** — Alcools : trois-six de vin, 86°, 270 à 275 fr. ; trois-six de marc, 86° 250 à 260 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. ; trois-six vin diffusion, 86°-90°, 260 à 265. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

**Nimes.** — Troix-six bon goût 100 degrés, 250 à 260 fr. ; trois-six marc 100° deg., 245 à 255 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 230 à 240 fr.

*Bourse de Commerce de Paris.* — Octobre 335 ; novembre 335 ; 3 de novembre 335 ; décembre 335 ; 3 de décembre 337,50 ; 3 de janvier 340 ; 3 de février 300 ; 3 de mars 345. Tendance soutenue. Circulation nulle.

TARTRES

Marché de Béziers du 29 septembre 1934

| | |
|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | 2 fr. 50 à » fr. »» le deg. casser. |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | manquent en cette saison. |
| — — 20 à 22 o/o — | idem. |
| — — au-dessus 50 ..... | idem. |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..... | 3 fr. 50 le degré A. T. |

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 80 francs de moins aux 80 k environ.

Marché tendance toujours très faible.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du dimanche 23 au samedi 29 septembre 1934*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1934 | | 1933 | | 1934 | 1933 | 1934 | | 1933 | | 1934 | 1933 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Angers** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche.. | « | 14 8 | 21 6 | 16.2 | » | 0.2 | 20.6 | 18.4 | » | » | 4.6 | « |
| Lundi..... | 23.2 | 10.6 | 22.2 | 12 5 | 0.1 | 6.0 | 20.8 | 10 2 | 27.3 | 8.8 | « | « |
| Mardi..... | 23.4 | 10.2 | 22.6 | 16.4 | » | 2 0 | 23.4 | 10.2 | 23.6 | 13.8 | « | « |
| Mercredi... | 19 4 | 11.8 | 23 7 | 16.0 | 0.4 | » | 19.4 | 11.8 | 20.0 | 15.2 | 21.1 | 4.0 |
| Jeudi..... | 19.2 | 14.0 | 20.0 | 11.4 | 4.7 | » | 16 6 | 12.0 | 17.0 | 10 8 | 1.1 | 1.1 |
| Vendredi... | 19.8 | 12 2 | 21.2 | 7.0 | 2.3 | » | 19.8 | 12.2 | 18 8 | 7.0 | 1.9 | trac. |
| Samedi..... | 20.6 | 14.0 | 21.6 | 9 0 | 0.7 | 2.0 | 19.0 | 9.4 | 23.8 | 6.0 | trac. | « |
| Total ... | | | | | 79.3 | 63.3 | | | | | 223.6 | 117.1 |
| | **Angoulême** | | | | | | **Dijon** | | | | | |
| Dimanche... | 22.4 | 16.3 | 26.0 | 13.3 | 4.5 | 2.3 | 26.0 | 18.7 | 19.7 | 11.5 | 4.6 | trac. |
| Lundi..... | 23.0 | 7.8 | 26.3 | 1 .3 | » | 1.2 | 21.8 | 11 9 | 26 6 | 12.0 | » | » |
| Mardi..... | 23 6 | 8.1 | 21.8 | 16.6 | » | 28.2 | 21.7 | 11.4 | 20.0 | 16 1 | » | 1.4 |
| Mercredi.... | 20.5 | 12.4 | 25 3 | 12 5 | 5.1 | » | 21.0 | 13 8 | 23 9 | 12.1 | 2.0 | » |
| Jeudi..... | 20.1 | 14.5 | 21 0 | 15 0 | 1.6 | » | 19.0 | 10.9 | 19.8 | 13.6 | 0.2 | 3.1 |
| Vendredi... | 20.2 | 13.9 | 24.3 | 8.5 | trac. | » | 20.1 | 10 0 | 19.3 | 6 7 | 1.5 | » |
| Samedi..... | 20 9 | 13.4 | 29.6 | 10.8 | trac. | » | 19.9 | 11.2 | 23.0 | 8.9 | trac. | » |
| Total.. . | | | | | 159.0 | 158.1 | | | | | 175.7 | 205 9 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche .. | 19.4 | 16.0 | 22.7 | 15 8 | 14.7 | trac. | 26.3 | 17.7 | 26.5 | 14.4 | 3.8 | » |
| Lundi..... | 21.1 | 10.7 | 27.3 | 12.2 | » | | 23 3 | 14 0 | 28.2 | 14.4 | « | « |
| Mardi..... | 20 4 | 7 8 | 22 9 | 16.2 | » | 13.1 | 20 5 | 10.8 | 22 5 | 17.1 | « | » |
| Mercredi.... | 20.2 | 13.8 | 26.8 | 13.7 | 10.4 | « | 17.6 | 15 8 | 26 1 | 12.6 | 6.4 | » |
| Jeudi..... | 18.3 | 11.3 | 19.4 | 13.9 | 0.3 | 1.2 | 20.5 | 8.8 | 21.8 | 16.2 | 0.3 | » |
| Vendredi... | 20.5 | 12.5 | 20.0 | 3.7 | » | » | 20.5 | 12 5 | 19 7 | 8.2 | 1.1 | » |
| Samedi..... | 21.7 | 10.7 | 28.7 | 5 2 | » | » | 21.7 | 9.9 | 26.3 | 7 3 | « | » |
| Total.... | | | | | 230.6 | 83.5 | | | | | 138.6 | 177.2 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche .. | 21.0 | 15.4 | 26.2 | 13 6 | 5.0 | 0.8 | 24.6 | 17.3 | 27.2 | 18.0 | 0.4 | 9.0 |
| Lundi..... | 22.8 | 9.6 | 26.5 | 16.1 | » | 2.1 | 25.7 | 17 0 | 28.0 | 17.0 | trac. | trac. |
| Mardi..... | 24.1 | 9.8 | 24.1 | 13.8 | « | 3.0 | 26.4 | 15.5 | 25.8 | 18 8 | » | 3.7 |
| Mercredi ... | 21.1 | 11.1 | 26.0 | 12.8 | 8.1 | « | 22 7 | 16.7 | 27 8 | 17.7 | 21.7 | » |
| Jeudi..... | 20.4 | 13.5 | 23.9 | 15 4 | 2.2 | 1.6 | 24 7 | 14.6 | 29 0 | 17 5 | » | » |
| Vendredi.. | 21.0 | 14.3 | 25.3 | 10.3 | 0.2 | « | 24 7 | 10 5 | 26 0 | 14.7 | » | » |
| Samedi..... | 21.7 | 10.5 | 28.4 | 14.0 | 0.4 | trac. | 24.7 | 14.3 | 27.6 | 10 9 | » | » |
| Total.... | | | | | 148.9 | 141.5 | | | | | 96.8 | 66.2 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche .. | 21.0 | 18.5 | 24 8 | 13.8 | 0.8 | 18.6 | 26 6 | 14 5 | 24.6 | 15.1 | » | 1.4 |
| Lundi..... | 22.8 | 14.2 | 24.6 | 18.2 | » | 0.4 | 26.0 | 12.5 | 29.3 | 14.9 | » | « |
| Mardi..... | 24.1 | 9.0 | 26.0 | 14.4 | » | trac. | 26 6 | 13 9 | 29 6 | 15.1 | 0.2 | 0.7 |
| Mercredi ... | 21.1 | 14.3 | 25.3 | 14.7 | 20.7 | » | 26.2 | 12.9 | 24 4 | 16.9 | 0.2 | 16.3 |
| Jeudi..... | 20.4 | 11.0 | 25 8 | 15.9 | 0.1 | » | 26.6 | 16 0 | 21.4 | 15.0 | 0.2 | » |
| Vendredi .. | 24.0 | 14.3 | 27.5 | 13.5 | 2.7 | » | 25 0 | 15.5 | 20.3 | 10.5 | » | » |
| Samedi..... | 21.7 | 13.4 | 28.4 | 14 0 | » | » | 25.6 | 15.9 | 23.0 | 11.9 | 0.3 | » |
| Total.... | | | | | 127.6 | 295.9 | | | | | 89.6 | 163.1 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche... | 27.3 | 18 5 | 24.4 | 17 2 | « | trac. | 26.7 | 17.5 | » | » | 9.2 | « |
| Lundi..... | 28.2 | 16.6 | 24.7 | 18.8 | » | 100.5 | 27.4 | 15 9 | « | » | « | « |
| Mardi..... | 29.2 | 16.6 | 25.6 | 17.0 | » | « | 30.0 | 17.8 | » | » | brou. | » |
| Mercredi .. | 22.2 | 17.8 | 24.8 | 18.5 | « | » | 29.2 | 18.4 | « | » | « | » |
| Jeudi..... | 26.1 | 15.7 | 27.3 | 19.8 | » | » | 22.4 | 18.4 | » | « | 15.4 | » |
| Vendredi ... | 24.7 | 17.7 | 27.2 | 17 0 | « | » | 26 0 | 15.7 | » | » | 32.0 | » |
| Samedi..... | 25.7 | 17.2 | 25.3 | 16.6 | » | » | 26.3 | 14.5 | » | » | » | « |
| Total.... | | | | | 96 5 | 151.3 | | | | | 140.8 | « |

**Observations.** — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.